

使用できる鍋

〔材質〕鉄・鉄ホーロー・18クロムステンレス・鋳物など磁石につく鍋・18-8ステンレス鍋・多層銅鍋(中がアルミの場合は、加熱しない鍋もあります)

〔形状〕底が平で直径が15～45cmの鍋

使用できない鍋

〔材質〕陶磁器・土鍋・耐熱ガラス・銅・アルミなど磁石につかない鍋

〔形状〕中華鍋のように底の丸いものや、底の直径が極端に小さいもの、鍋の底がそったり、足つきのため約4mm以上浮いているものなどは使用できません。

※電磁調理器のご使用は、電波法の規定により使用者による申請が必要です。製品付属の高周波利用設備許可申請書を管轄の総合通信局へ提出し、許可されてからご使用ください。

※家庭用と違い、トッププレートには「天ぶら油過熱防止装置(調理油過熱防止装置)」はついておりませんので、ご注意ください



電磁調理器 C12-シリーズ

Cタイプ(カウンタータイプ)

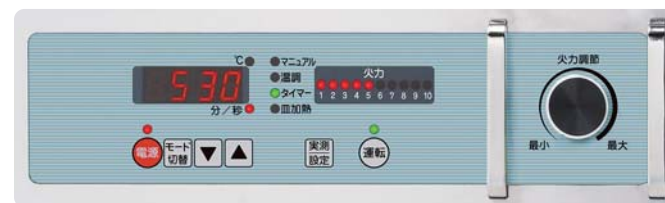
Tタイプ(テーブルタイプ)

Lタイプ(ローレンジタイプ)

2020年価格改定版

クリーンで大きなパワーを発揮します。

繊細な火力調節にも対応いたします。



カウンタータイプ



テーブルタイプ



ローレンジタイプ

トッププレートは拭くだけで
お掃除できます。



安全に
関する
ご注意



- ご使用の前に必ず「取扱説明書」をよく読んで正しくお使いください。
特にアルバイト・パート・新入社員が機器を取り扱う場合にも警告・注意事項をよく理解し遵守してください。
- 設置工事は「設置・工事説明編」をよく読んで必ず指定された工事を行なってください。
又ガス工事・電気工事は専門業者にご依頼ください。
- 設置につきましては消防法、火災予防条例等の法令に従ってください。
- 火災の原因となる燃えやすいものの近くに設置しないでください。
- 使用中や使用直後は器具が高温になっていますのでやけどに充分注意し、指定の箇所以外は触れないようにしてください。
- 使用中は機器から離れないでください。
- 使用中は給気と換気に注意し、必ず換気ファンを回してください。
換気ファンを回さなかったり、不十分な風量の換気では一酸化炭素中毒死事故のおそれがあります。
- 業務用です。家庭用としては使用できません。

株式会社 コメットカトー <http://www.cometkato.co.jp>

COMET KATO MFG.CO.,LTD. 65,Iku,Kabutohshinden,Sobuecho,Inazawa-shi,Aichipref,Japan

札幌営業所 〒062-0055 札幌市豊平区月寒東5条7-5-16 フロンティア57 1階
TEL(011)855-3311 FAX(011)855-6641
仙台営業所 〒981-3121 仙台市泉区上谷刈3-6-25 カヤバプラザ式番館 201号
TEL(022)218-5350 FAX(022)218-5351
東京支店 〒171-0021 東京都豊島区西池袋5-13-13 東都自動車ビルデング 2階
[営業]TEL(03)5950-5351 [サービス]TEL(03)5950-5367 FAX(03)5950-3309
横浜営業所 〒220-0024 横浜市区西平沼町3-10 飯村ビル 3階
TEL(045)316-4295 FAX(045)316-4297
長野営業所 〒380-0917 長野市大字稲葉南俣2494-1
TEL(026)227-4880 FAX(026)227-4118
名古屋営業所 〒454-0005 名古屋市中川区西日置町9-109
[営業]TEL(052)361-2741 [サービス]TEL(052)361-0302 FAX(052)361-0877
北陸営業所 〒920-0022 金沢市北安江3-6-6 メッセヤスダビル 102号
TEL(076)224-8866 FAX(076)224-9088
大阪営業所 〒577-0012 東大阪市長田東3-3-32 東洋交易ビル 5階
[営業]TEL(06)4309-0128 [サービス]TEL(06)4309-0158 FAX(06)4309-0138
広島営業所 〒730-0803 広島市中区広瀬北町4-13 リバーサイドコーポ広瀬 1階
TEL(082)235-2112 FAX(082)235-2113
四国営業所 〒761-0431 高松市小村町115-1 ニューマリッチふれんど 103号
TEL(087)840-3261 FAX(087)840-3263
九州営業所 〒812-0006 福岡市博多区上牟田1-3-1
TEL(092)441-4035 FAX(092)441-4036
祖父江工場 〒495-8517 愛知県稲沢市祖父江町甲新田イ丸-65
TEL(0587)97-8441 FAX(0587)97-8448

製品に関する問い合わせは、最寄りの支店・営業所にお問い合わせください。

■お求めご相談は…

※このカタログに掲載の仕様及び外観を改善のため、予告なく変更することがありますので、ご承知ください。
※このカタログに掲載の価格は2020年3月現在の価格です。
また、配送費、設置費等は含まれておりません。

2020年3月
5000

株式会社 コメットカトー

電磁調理器 CI2-SERIES

●CI2シリーズのテーブルタイプ・ローレンジタイプは、国土交通大臣官房官庁営繕部の「公共建築工事標準仕様書（平成28年度版）」（機械設備工事編）に記載された仕様を標準で満たしています。

3kW・5kW・6kWの組み合わせでお選びください。

Cタイプ カウンタータイプ Tタイプ テーブルタイプ Lタイプ ローレンジタイプ



CI2-126-□□□C



CI2-97-□□T



CI2-96-□□L

機能

- 1. タイマー機能（減算式）
- 2. 皿加熱機能（設定時間の間、加熱後保温する）

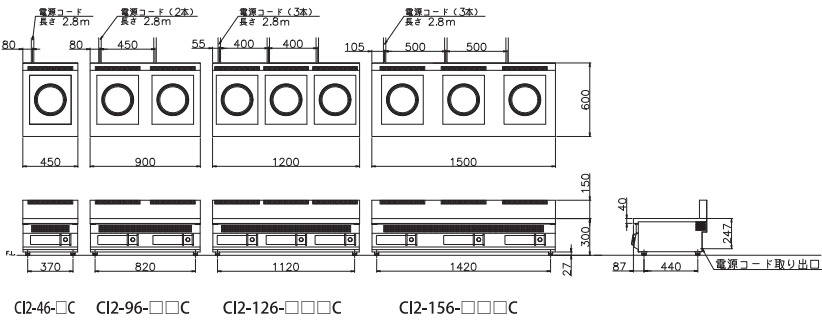


- 漏電しゃ断器は高周波対応品をご使用ください。
- ブレーカー容量 3kW:20A 5kW:20A 6kW:30A
- 揚げ物調理には、ご使用いただけません。

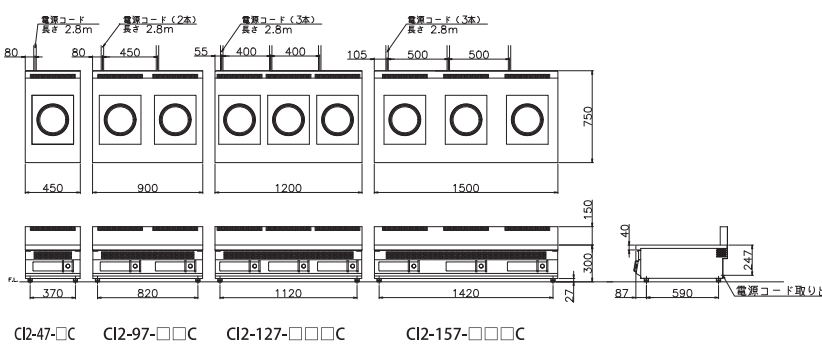
■オプション ●煮込み・保温用として「プローブセンサー」を設定しています。注文時にご指定ください。（後付けはできません。）

Cタイプ カウンタータイプ H=300

D=600



D=750



型式 Model No.	価格 List Price
CI2-46-□C	¥451,000(税別)
CI2-96-□□C	¥850,000(税別)
CI2-126-□□□C	¥1,240,000(税別)
CI2-156-□□□C	¥1,250,000(税別)

□には、ユニットの出力（kW）が入ります。
3kW・5kW・6kW どの組み合わせでも同一価格となります。

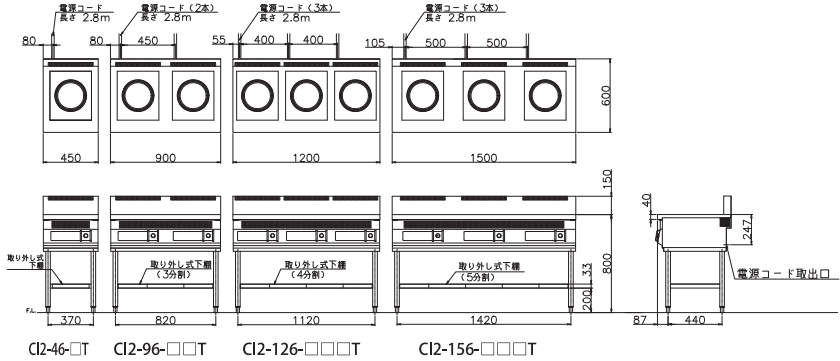
型式 Model No.	価格 List Price
CI2-47-□C	¥467,000(税別)
CI2-97-□□C	¥871,000(税別)
CI2-127-□□□C	¥1,260,000(税別)
CI2-157-□□□C	¥1,280,000(税別)

□には、ユニットの出力（kW）が入ります。
3kW・5kW・6kW どの組み合わせでも同一価格となります。

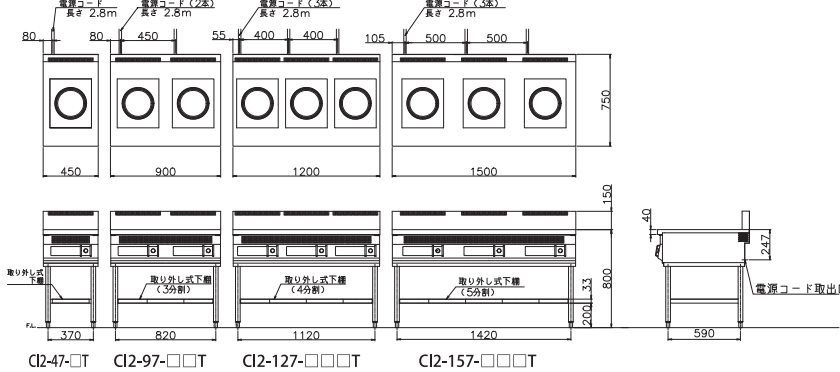
どの組み合わせでも同一価格です。

Tタイプ テーブルタイプ H=800

D=600



D=750



型式 Model No.	価格 List Price
CI2-46-□T	¥476,000(税別)
CI2-96-□□T	¥875,000(税別)
CI2-126-□□□T	¥1,260,000(税別)
CI2-156-□□□T	¥1,270,000(税別)

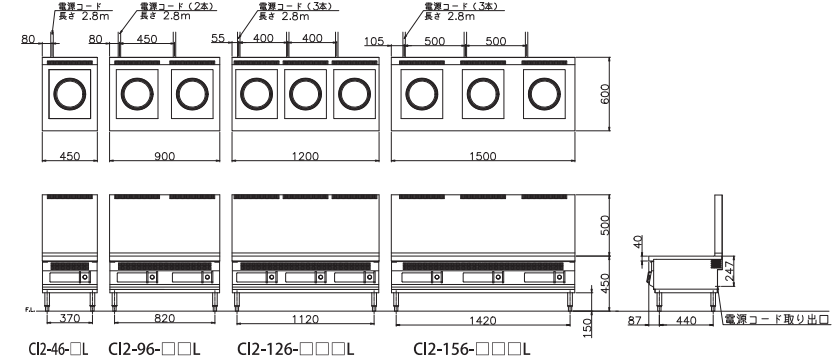
□には、ユニットの出力（kW）が入ります。
3kW・5kW・6kW どの組み合わせでも同一価格となります。

型式 Model No.	価格 List Price
CI2-47-□T	¥509,000(税別)
CI2-97-□□T	¥913,000(税別)
CI2-127-□□□T	¥1,310,000(税別)
CI2-157-□□□T	¥1,320,000(税別)

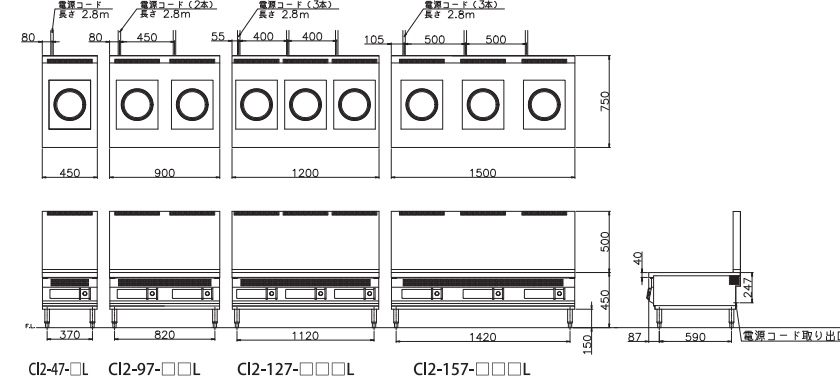
□には、ユニットの出力（kW）が入ります。
3kW・5kW・6kW どの組み合わせでも同一価格となります。

Lタイプ ローレンジタイプ H=450

D=600



D=750



型式 Model No.	価格 List Price
CI2-46-□L	¥476,000(税別)
CI2-96-□□L	¥875,000(税別)
CI2-126-□□□L	¥1,260,000(税別)
CI2-156-□□□L	¥1,270,000(税別)

□には、ユニットの出力（kW）が入ります。
3kW・5kW・6kW どの組み合わせでも同一価格となります。

型式 Model No.	価格 List Price
CI2-47-□L	¥509,000(税別)
CI2-97-□□L	¥913,000(税別)
CI2-127-□□□L	¥1,310,000(税別)
CI2-157-□□□L	¥1,320,000(税別)

□には、ユニットの出力（kW）が入ります。
3kW・5kW・6kW どの組み合わせでも同一価格となります。